Milchaufschäumer

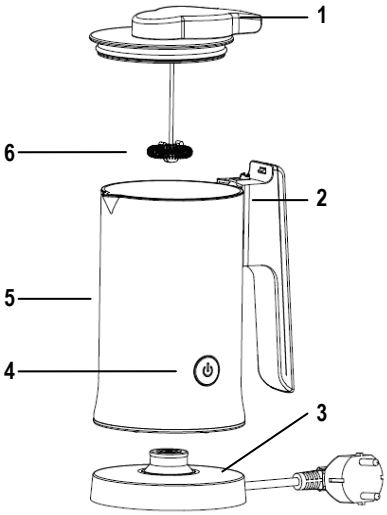
Milk Frother
Schiumatore per latte
Mousseur à lait
Spieniacz do mleka

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso
Instrukcja obsługi

prodomus

Model **MF 3822**

Beschreibung



D	Beschreibung	GB	Description
1	Gerätedeckel	1	Lid
2	Cool-Touch-Griff	2	Cool touch handle
3	Basisstation mit Netzkabel	3	Base station with cord
4	Ein-/Aus-Schalter	4	ON/Off switch
5	Milchbehälter	5	Milk kettle
6	Quirlscheibe	6	Whisk
F	**Description**	**I**	**Descrizione**
1	Couvercle	1	Coperchio apparecchio
2	Poignée Cool-Touch	2	Impugnatura Cool-Touch
3	Base avec câble d'alimentation	3	Stazione base con cavo di rete
4	Bouton marche/arrêt	4	Interruttore on/off
5	Pot à lait	5	Recipiente latte
6	Fouet	6	Disco per montatura
PL	**Opis**		
1	Pokrywa urządzenia		
2	Uchwyt Cool-Touch		
3	Podstawa z kablem zasilającym		
4	Włącznik / wyłącznik		
5	Pojemnik na mleko		
6	Tarcza spieniająca		

Milchaufschäumer " Latte Mix "

Inhalt

Beschreibung	**2**
Inhalt	**3**
Verwendungszweck	**3**
Technische Daten	**3**
Lieferumfang	**3**
Wichtige Sicherheitshinweise	**3**
Vor dem ersten Gebrauch	**5**
Hinweise und Tipps	**5**
Verwendung des Milchaufschäumers	**5**
Reinigung und Pflege	**7**
Entsorgung	**7**
Garantiehinweise	**8**

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen und Aufschäumen von Milch vorgesehen. Das Gerät ist für den privaten Gebrauch, nicht für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck und beachten Sie die Hinweise bezüglich Bedienung und Sicherheit in dieser Anleitung. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Produnus

Technische Daten

Modell	MF 3822
Netzspannung	220-240V~ 50/60Hz
Leistung	580-620 W
Manual ID	01/2013

Dieses Gerät ist GS-geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

Lieferumfang

Milchaufschäumer
Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit der Anleitung vertraut. Bewahren Sie sie unbedingt zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Anleitung weiter.
Dieses Gerät ist zum Aufschäumen von Milch vorgesehen. Es ist nicht geeignet, um zähflüssige oder feste Stoffe jeglicher Art zu verarbeiten.

Es ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Um Gefährdungen und Risiken, die beim Gebrauch elektrischer Geräte entstehen können zu vermeiden, befolgen Sie alle Sicherheitshinweise.

⚠ VORSICHT! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug.

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch Strom
  - Gefahr durch Hitzeentwicklung, und/oder austretenden heißen Dampf oder Flüssigkeit.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, sie könnten ihn verschlucken, es besteht Erstickungsgefahr!

⚠ VORSICHT das Gerät nicht verwenden wenn:

- Gerät, Netzkabel, Rührstab oder Quirl beschädigt oder unvollständig sind das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. In diesen Fällen muss das Gerät von einem Fachmann (*) geprüft und repariert werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).

(*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Händlers oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

⚠ GEFAHR von Stromschlag und Sachbeschädigung! Die Basisstation und das Netzkabel des Gerätes dürfen nie mit Nässe und Feuchtigkeit in Kontakt kommen. Eindringen von Wasser in das Innere elektrischer Geräte führt zu deren Beschädigung:

- Tauchen Sie die Basisstation des Gerätes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens oder eines anderen Behälters, der mit Wasser gefüllt ist, damit es nicht hineinfallen kann
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, dafür ist es nicht vorgesehen

- Achten Sie beim Benutzen und Reinigen darauf, dass der Rührstab mit dem Quirl nicht verbogen wird, denn dadurch wird dieser beschädigt und läuft nicht mehr gleichmäßig.

⚠ ACHTUNG es besteht Verbrühungsgefahr beim Quirlen heißer Flüssigkeit! Heiße Milch gewinnt an Volumen, wenn sie geschäumt wird. Sie kann überschäumen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und rutschfeste Fläche, die einfach zu reinigen ist.
- Füllen Sie den Behälter nie über die MAX Markierungen mit Flüssigkeit, damit nichts überläuft oder herausspritzt.

Arodorus

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Prüfen Sie, ob das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Im Fall von Beanstandung wenden Sie sich an die Servicestelle.
- Bevor Sie das erste Mal mit dem Gerät arbeiten, spülen Sie den Milchbehälter zum Reinigen mit heißem Wasser aus.
- Entleeren Sie ihn anschließend.
- Den Deckel und den Rührstab mit dem Quirl halten Sie unter heißes Wasser, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
- Wischen Sie das Gerät außen nur mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Hinweise und Tipps

Hinweis: Das Gerät ist geeignet zum Erhitzen und Aufschäumen kalter Milch, bzw. zum Herstellen von Milchschaum für z. B. Kaffeegetränke. Auch heiße Schokolade aus Kakaopulver und Milch kann damit hergestellt werden. Es kann auch kalte Milch damit aufgeschäumt werden. (z. B. für Eiskaffee).
Das Gerät ist nicht geeignet zum Rühren anderer Lebensmittel, wie z. B. Teig oder Milchshakes mit festen Anteilen, wie Fruchtstücke oder Eiswürfel. Diese Nutzung überlastet den Rührstab. Er kann dadurch verbiegen und arbeitet danach nicht mehr gleichmäßig.

Tipp: Verwenden Sie fettarme, kalte Frischmilch aus dem Kühlschrank mit 1,5 % Fettanteil. Diese eignet sich gut zum Herstellen von festem Milchschaum. Fettarme H-Milch (haltbar) mit 1,5 % Fettanteil kann ebenfalls verwendet werden.
Hinweis: Verantwortlich für die Bildung des Milchschaumes, ist das in ihr enthaltene Eiweiß, dabei spielt der Fettgehalt der Milch eine Rolle.

Beachten Sie:
Das Volumen erhöht sich. Beim Aufschäumen mit einem thermischen Verfahren sollte mit möglichst kalter Milch begonnen werden und die Temperatur des Schaumes während des Vorgangs etwa 60°C nicht überschreiten. Bei zu heißer Milch gerinnen die Eiweiße, was die Milchschaumbildung beeinflusst.

Hinweis: Das Gerät ist innen antihaftbeschichtet, damit es leicht zu reinigen ist. Benutzen Sie deshalb keine scharfkantigen Geräte aus Metall im Inneren des Behälters, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

Verwendung des Milchaufschäumers

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene Arbeitsfläche.
- Füllen Sie Milch in das Gerät, bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

⚠ VORSICHT bei Überfüllen kann die Milch überschäumen!

- **Bitte beachten**: Durch den Aufschäumvorgang gewinnt Milch

Proddocs

an Volumen und kann daher leicht überlaufen.
- Füllen Sie das Gerät deshalb nicht weiter als bis zu den Markierungen "MAX", um Herausspritzen von Milch zu vermeiden.
  Tipp: Bei Verwendung von Milch mit hohem Fettgehalt nur bis etwas unterhalb der Maxmarkierung füllen.
- Stellen Sie das Gerät auf die Basisstation.
- **Bitte beachten:** Das Gerät hat einen Sicherheitsverschluss.
- Drücken Sie den Deckel fest auf den Milchbehälter, bis er eingerastet ist (Klickgeräusch). Sonst arbeitet das Gerät nicht.
- Sobald Sie den Netzstecker einstecken, leuchtet die Kontrolllampe am Gerät rot. Sie können durch ein-, zwei- oder dreimaliges Drücken auf den Ein-/Aus-Schalter zwischen drei Funktionen wählen:

1 x Milch aufschäumen & erhitzen
2 x Milch erhitzen
3 x Kalte Milch aufschäumen

1. Milch aufschäumen mit Aufheizfunktion (bis max. 160 ml):
- Bei diesem Vorgang bitte nur bis zur unteren Markierung (ca. 160 ml) einfüllen. Milch gewinnt beim Aufschäumen an Volumen.
- Drücken Sie den Ein-Ausschalter einmal. Die LED-Farbe wechselt auf blau. Die Milch wird erhitzt und der Quirl dreht sich.
- Die Aufschäumzeit dauert ca. 70-90 Sekunden. Danach erfolgt eine automatische Abschaltung. Die LED-Farbe wechselt auf rot.

Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker.

- Gießen Sie den Milchschaum in die Tasse. Wenn nötig, können Sie dazu einen Löffel verwenden.

2. Milch erhitzen (bis max. 260 ml):
- Bei diesem Vorgang kann bis zur oberen Markierung (ca. 260 ml) Milch eingefüllt werden. **Die Quirlscheibe muss bei dieser Funktion vom Rührstab getrennt werden.**
- Drücken Sie hierzu die zwei Kunststoffklammern zusammen und ziehen die Quirlscheibe ab (s. Abb. Seite 7). Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Ein-Ausschalter zweimal. Die LED-Farbe wechselt auf blau. Die Milch wird erhitzt. Die Intervall-Funktion des Antriebsmotors bewegt die Milch und schützt vor Anbrennen.
- Die Aufwärmzeit dauert ca. 70-90 Sekunden. Danach erfolgt eine automatische Abschaltung.
- Die LED-Farbe wechselt auf rot.

Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker.

- Gießen Sie die Milch in die Tasse. Wenn nötig, können Sie dazu einen Löffel verwenden.

3. Milch kalt aufschäumen (bis max. 160 ml):
- Bei diesem Vorgang bitte nur bis zur unteren Markierung (ca. 160 ml) einfüllen. Milch gewinnt beim Aufschäumen an Volumen.
- Drücken Sie den Ein-Ausschalter dreimal. Die LED-Farbe wechselt auf blau und blinkt. Der Quirl arbeitet.
- Die Aufschäumzeit dauert ca. 70-90 Sekunden. Danach erfolgt eine automatische Abschaltung.
- Die LED-Farbe wechselt auf rot.

Achtung! Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen nach jedem Gebrauch den Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Condor

Reinigung und Pflege

VORSICHT Gefahr von Beschädigung und Stromschlag! Die Basisstation und das Netzkabel des Gerätes dürfen auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, damit kein Wasser in das Innere gelangt. Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Achten Sie bei der Reinigung darauf, den Rührstab nicht zu verbiegen, um Beschädigung zu vermeiden.

- Unmittelbar nach jedem Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden, weil sonst Keime entstehen können und damit nichts festtrocknen kann.
- Nehmen Sie den Milchbehälter von der Basisstation und entleeren Sie ihn vollständig.
- Die Basisstation darf nicht in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Wischen Sie diese bei Bedarf nur mit einem leicht feuchten Tuch ab und lassen Sie sie trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel auf der antihaftbeschichteten Oberfläche im Inneren des Milchbehälters einsetzen! Benutzen Sie keine metallischen oder scharfkantigen Reinigungsgeräte um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Spülen Sie den Milchbehälter mit heißem Wasser aus. Bei Bedarf wischen Sie das Gerät innen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel gründlich aus.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Bei leichter Verschmutzung ist es oft ausreichend, den Deckel mit dem Rührstab und der Quirlscheibe mit heißem Wasser auszuspülen.
- Bei Bedarf reinigen Sie diese Teile vorsichtig mit einer weichen Spülbürste. Achten Sie darauf, dass dabei der Rührstab nicht verbogen wird. Er läuft sonst nicht mehr rund.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung kann der Rührstab mit der Quirlscheibe in heißem Wasser eingeweicht und der Milchaufschäumer nach einiger Zeit auf Stufe (1 x drücken) betrieben werden. So löst sich hartnäckige Verschmutzung besser.
- Die Quirlscheibe kann zur Reinigung vom Rührstab abgenommen werden, indem Sie die beiden schwarzen Kunststoffklammern zusammendrücken und die Quirlscheibe abziehen (s. Abb.):

- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Platz auf.

Produktion

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend der örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Anleitung oder auf der Verpackung weist

darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kenn-zeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgeräte-sammelstelle der kommunalen Entsor-gungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Orts-tarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unserer Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden**.
Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewähr-leistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.
Eine genaue Beschreibung der Beanstan-dung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:
- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile,
  wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden.
Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig

Proidomus

Milk frother " Latte Mix "

Content

Description **2**
Content **9**
Intended use **9**
Technical data **9**
Important safeguards **9**
Before the first use **10**
Special notes and tips **11**
Using the milk frother **11**
Cleaning and care **12**
Disposal **13**
Warranty claims **13**

Intended use

This appliance is suited for heating and frothing of milk in the private household. The appliance is not suited for commercial or outdoor use. Use the appliance for the intended purpose only and in the way indicated in this instruction manual. To avoid damage, improper use and risk of injury, all safety cautions and instructions in this manual should be followed and carefully kept.

Proqumus

Technical data

Model	MF 3822
Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Power rating	580-620 W
Manual ID	01/2013

This appliance is tested according to GS and corresponds to CE directives.

Important safeguards

Before use the instruction manual should be studied intently. If you give the appliance to another person, also supply with the instruction manual.
This appliance is suited for heat up and froth milk. It is not suited for using viscous or solid matters of any kind. It is designed for amount of food of common household and not for commercial use. The appliance has to be used in the way indicated in the instruction manual. To avoid damage or danger by improper use, the safeguards and the instruction manual must be followed closely. In case of damage and accidents caused by not following this instruction manual the manufacturer assumes no liability.

CAUTION! An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
  - Danger caused by electric current
  - Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot steam or liquid.
- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who cannot handle electric appliances properly.
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous -danger of suffocation!

CAUTION! Do not operate any appliance if:

- appliance, cord, shaft of beater, or beater are damaged or incomplete
- in case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. In this cases the appliance must be repaired or replaced by a (*) competent qualified electrician to avoid any danger caused by electric current. In any case ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it.

(*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.

DANGER of electric shock and damage! The base station and the cord cord and plug should never get into contact with water or any other liquids to avoid the risk of electric shock. Intrusion of water into electric appliances causes damage :

- never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for any reason whatsoever
- the cord should never get wet or get in contact with humid things
- never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
- never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
- never place the appliance on wet ground
- never use the appliance outdoors

- Ensure that the shaft of the beater won't be bent during use or while cleaning. Otherwise the shaft will be damaged and won't operate correctly anymore.

DANGER of scalding while mixing hot liquid! While frothing milk it gets more volume and can overflow.

- Place the appliance onto a stable, dry, flat and non-slip working place, which is easy to clean.
- Never fill the milk kettle more than to MAX mark, to avoid overflow and fluid ejection.

Before the first use

- Remove all packaging material such as carton and foils.
- Check if the appliance is not damaged and all parts are complete.

Proadomus

- In case of complaint, apply to a competent electrician.
- Before using the milk kettle for the first time, rinse inside with hot water.
- Then empty and let it dry.
  Hold the lid with the integrated beater unit under running hot water, to remove production residues.
- Wipe the housing of the appliance with a slightly damp cloth only and dry with a soft cloth.

Special notes and tips

Note: The appliance is suited for heat up and froth cold milk. It makes milk foamy for use with cappuccino, coffee latte. Also hot chocolate can be prepared from milk and cocoa powder. You can froth even cold milk without heating up to enjoy it with iced coffee.
The appliance is not suited for mixing other food as dough or milk shakes with solid substance, like small parts of fruit or ice cubes. This causes damage to the beater shaft. It will bend and won't work correctly anymore.

Tip: Use low-fat, fresh cold milk out of the fridge with 1,5 % fat content. This kind of milk is well-suited for consistent milk foam. Also low-fat UHT milk (made to last) with 1,5 % fat content can be used.

Note: Responsible for development of milk foam is the protein inside. The fat content is also an object.

Note: The volume of milk will increase. Using a thermal method while frothing, it is necessary to use cold milk from the fridge. The temperature of the milk foam should not be more than about 60°C . If the milk foam gets too hot, the proteins will clott, which has effect on the result.

Note: The milk kettle is non-stick coated inside to make cleaning easier. Therefore never use sharp edged objects or abrasive materiel to clean the non-stick coating, to avoid damage.

Using the milk frother

- Put the appliance onto a flat, dry and stable working place.
- Fill milk into the kettle before plugging in.

CAUTION! When overfilling the milk will overflow!

- **Please note**: While frothing the volume of the milk increases and can overflow very easily.
- Therefore do not fill more than to the MAX mark, to avoid splashing.
- **Tip:** If using milk with higher fat content, fill not up to the MAX mark, but a little below MAX.
- Put the kettle onto the base station.
- **Please note:** The appliance has a security locker.
- Close the lid firmly till it is engaged fully (click sound). Otherwise the appliance will not operate.
- When plugged, the control lamp will switch on and show red light.
- Now you can start the appliance by pressing the ON/OFF switch.
- Select different function by pressing one, two or three times:

1. Heat up and froth milk

2. Heat up milk

3. Froth cold milk without heating

Proof

1. Heat up milk with frothing function (up to 160 ml max.):

- In this case please fill up to lower MAX mark only (approx. 160 ml), cause milk gets more volume while frothing.
- Press the ON switch once only. The LED control lamp will change to blue colour. Milk will be heat up and the beater unit is rotating inside the kettle.
- Frothing time is about 70-90 seconds. Then there will be an automatic cut-off. The control lamp changes to red.

Caution! Unplug after each use.

- Pour milk foam into a cup. If necessary use a spoon .

2. heat up milk (up to 260 ml max):

- In this case you can fill up to upper MAX mark (approx. 260 ml). In this case the round whisk at the beater must be taken off the beater shaft. Therefore press the small black brackets together and pull off (see fig. on page 13).
- Close the lid firmly, till it is engaged.
- Press the ON switch twice: The LED control lamp will change to blue colour. Milk will be heated. The interval function of the beater unit will rotate the milk and helps to avoid sticking of milk in the kettle.
- Heating time is about 70-90 sec. Then there will be an automatic cut-off. The control lamp changes to red.

Caution! Unplug after each use.

- Pour hot milk into a cup. If necessary use a spoon .

3. Froth cold milk (up to160 ml max.):

- In this case please fill up to lower MAX mark only (approx. 160 ml), cause milk gets more volume while frothing.
- Press the ON switch thrice. The LED control lamp will change to blue colour and will flash. The beater unit is operating.
- Frothing time is about 70-90 seconds. Then there will be an automatic cut-off. The control lamp changes to red.

Caution! Unplug after each use.

- Pour milk foam into a cup. If necessary use a spoon .

Cleaning and care

CAUTION danger of damage and electric shock! The base station the kettle and the cord should never be immersed into water or other liquid, to avoid intrusion of water into the inner. Act with special care while cleaning. Ensure not to damage or bend the beater shaft, while cleaning, to avoid damage.

- Immediately clean the appliance after each use, to avoid germ development and stick-drying of milk residues.
- Remove the milk kettle from its base and empty completely.
- The base station may not be immersed into water or be cleaned under running water. Just wipe it with a damp cloth and let dry thoroughly.

Proform

- Never use abrasive cleanser on the non-stick coated inner of the milk kettle. Never use metallic, sharp edged cleaning objects to clean the non-stick coated surface, to avoid scratching and damage.
- Rinse the milk kettle with hot water. If necessary wipe it thoroughly inside with a damp cloth containing some drops of dishwashing liquid.
- Then rinse with clear water.
- If the lid with the beater unit is just less stained, it might be sufficient to rinse it under hot water.
- If necessary clean this part gently with a damp cloth or a soft dishwashing brush. Take care that the beater shaft will not get bended while cleaning. Otherwise it won't run steadily anymore.
- If milk has been stick-dried on it, the beater unit can be soaked in hot water. Close the lid and let the unit run after a while in level 1 (press button one time) This will make cleaning easier.
- The beater disk can be removed from the shaft in order to clean. Press the small black brackets together and pull off. (s. fig.):

- Store the unit in a safe, dry place unapproachable for children

Disposal

Notice for environmental:

If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with house-hold waste.

The symbol (crossed dustbin) on the packing is indicating it.
Please recycle where facilities exist.
Check with your local authority or retailer for recycling advice (Waste Electrical and Electronical Equipment Directive).

Proidomus

Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.
An exact description of the complaint reduces the processing time.
We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts,

motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and
- in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal termination are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage.

Subject to technical alterations Version 01/2013

Prodomus